

PREGUNTAS FRECUENTES CHOCOLATE RUBY RB1

1. ¿Qué es el chocolate Ruby?

Es el cuarto tipo de chocolate después del oscuro, con leche y blanco. Es una experiencia de sabor completamente nueva; Un regalo de la madre naturaleza. Callebaut®, con más de 100 años en la fabricación de chocolate, domina la habilidad de despertar las propiedades sensoriales únicas del grano de cacao Ruby. Solo la selección experta y el procesamiento meticuloso de los granos de Ruby producen chocolate Ruby RB1, sin agregar colorantes ni saborizantes.

2. ¿Por qué la necesidad de un chocolate del 4to. Tipo?

Diferentes agencias de investigación independientes realizaron extensos análisis de consumidores en los Estados Unidos, el Reino Unido y China. Descubrieron el hecho extraordinario de que su color y sabor típicos satisfacen una necesidad del consumidor que ningún otro chocolate ha podido satisfacer, Ruby: la búsqueda de "indulgencia hedonista" (en otras palabras: placer extremo que satisface todos los sentidos). Esta necesidad está muy presente en la vida cotidiana de una generación importante de personas, los usuarios millennials (de 18 a 35 años), siempre en busca de experiencias poco comunes para equilibrar su estilo de vida saludable.

La investigación también indicó que el chocolate de Ruby es un chocolate premium que es universalmente atractivo en todo el mundo.

3. ¿Con qué tipo de cacao está hecho Ruby RB1?

Los granos de cacao de Callebaut son de alta calidad, ya que su producción de chocolate es dominada por expertos por más de 100 años.

El cacao Ruby es bastante único, pero no es un genotipo nuevo, ni es un OGM. Se puede encontrar sobre todo en Ecuador, Brasil, Costa de Marfil, etc. Ni el género ni el origen determinan la calificación como cacao Ruby. Es un hecho natural: algunos cacaos tienen las cualidades del Ruby, otros no. El secreto del chocolate Ruby radica en seleccionar los cacaos adecuados y procesarlos frescos para que se despierte el sabor y el color.

El cacao Ruby es una haba de alta calidad, ya que de lo contrario nunca se podría desbloquear un perfil sensorial tan rico. Los cacaos Ruby son más caros que los regulares y requieren operaciones más intensivas en el campo.

4. ¿Cómo se puede reconocer un cacao Ruby? ¿Cómo se selecciona un grano de ruby?

Las vainas de Ruby crecen en países típicos productores de cacao como Brasil, Ecuador y Costa de Marfil. Tienen un color rojo y durante la maduración se vuelven más naranjas. La identificación visual de la vaina no es suficiente para identificar un cacao Ruby. Cada vaina requiere una medición específica para identificarse como un cacao Ruby. Esto sucede en la plantación y es un elemento crucial que se debe dominar para hacer chocolate Ruby.

5. ¿Se usa algún químico para hacer los granos de cacao Ruby?

Identificar y seleccionar cacaos Ruby es una experiencia crucial para hacer chocolate Ruby. Es un proceso delicado para el que no se utilizan productos químicos ni alteramos lo que ofrece la naturaleza. El hacer chocolate Ruby se basa en despertar atributos únicos que la naturaleza ha capturado dentro del grano de cacao: un enfoque completo de grano a barra (*from bean to bar*).

Hemos trabajado durante más de 10 años para desentrañar el secreto detrás del chocolate de Ruby y desarrollar el método correcto de identificación y selección.

6. ¿Son los granos Ruby abastecidos sustentablemente?

En cuanto a toda su gama de chocolate belga más fino, Callebaut obtiene granos de cacao 100% sustentables, desde hace más de 5 años. Esto también se aplica a Ruby RB1. Con cada bolsa de chocolate Ruby, empodera a los productores de cacao en las comunidades agrícolas de cacao de África occidental.

Nuestro programa de "Cacao sustentable" está coordinado por la Fundación Cocoa Horizons, una organización sin fines de lucro regulada por la Autoridad de Supervisión de la Fundación Federal Suiza. Su misión es mejorar los medios de vida de los productores de cacao y sus comunidades a través de la promoción de una agricultura empresarial sustentable, una productividad mejorada y el desarrollo comunitario. Por lo tanto de manera conjunta, podemos impulsar el cambio en las comunidades de productores de cacao y escalar nuestro impacto. La Fundación monitorea las necesidades cambiantes de las comunidades de agricultores y destina sus fondos a actividades que son más necesarias y generan un impacto positivo en los medios de vida de los agricultores. Dentro de nuestras ambiciones de nuestro programa "Forever Chocolate", tendremos ingredientes 100% sustentables en todos nuestros productos para el año 2025.

7. ¿Cómo se obtiene este sabor y color único? ¿Cuál es este proceso único?

Para lograr las propiedades del cacao Ruby en el chocolate Ruby, gestionamos cuidadosamente la fermentación y el procesamiento de los cacaos Ruby. La gestión de la temperatura, el tiempo y el nivel de acidez son clave durante el procesamiento. Cuanto más bajo es el nivel de acidez, más probable es que un chocolate sepa a chocolate negro o con leche. Un nivel más alto dará como resultado el chocolate Ruby cuando se use el cacao Ruby.

Para crear el nivel de acidez óptimo, usamos ácido cítrico que se encuentra abundantemente en la naturaleza, derivado principalmente de los cítricos.

8. ¿Cuáles son las aplicaciones de Ruby RB1?

La receta Ruby RB1 se presta mejor para aplicaciones en confitería. Gracias a su fluidez general de ●●●, ofrece excelentes resultados finales en diversas aplicaciones, como moldeo, recubrimiento, *panning* y aireación. Por supuesto, Ruby RB1 también funciona perfectamente en otros entornos para crear decoraciones de repostería, pastelería, panquelería y heladería.

Recomendamos utilizar Ruby en su forma pura. Mezclarlo con otros ingredientes diluirá su perfil de sabor único y su apariencia de color en el producto terminado.

Los chefs de Callebaut están actualmente explorando todas las posibilidades y elaborando diferentes aplicaciones, combinaciones de sabores y recetas con Ruby RB1.

9. ¿Ruby RB1 está hecho con chocolate blanco o cocoa roja?

En las tiendas de chocolates artesanales, en ocasiones se puede ver chocolate rosado o de otro color. Esto se hace típicamente agregando polvos de frutas al chocolate blanco, o usando colorantes. Esto no es chocolate Ruby: el chocolate Ruby se distingue por un sabor y color NATURALMENTE presente en el grano, SIN el uso de colorantes ni saborizantes.

Los cacaos rojos en polvo, disponibles en el mercado son polvos alcalinos y no provienen de los granos de Ruby. El color de estos polvos es más parduzco que rojizo, pero tradicionalmente se denomina "polvo de cacao rojo".

Hemos trabajado durante más de 10 años para identificar y desarrollar las técnicas únicas para hacer chocolate Ruby, por lo mismo no podemos revelar ningún detalle sobre la fabricación del licor de Ruby o el chocolate Ruby, es parte de nuestro secreto comercial.

10. ¿Ruby tiene aditivos?

Para elaborar chocolate Ruby RB1, no agregamos colorantes ni saborizantes de frutas para alcanzar ese color o sabor típico. Al igual que en otros chocolates, los ingredientes como la lecitina de soja y la vainilla natural se usan en la receta de chocolate Ruby RB1. Como resultado, no se puede usar el claim de que Ruby RB1 no tiene aditivos, al igual que otros chocolates.

11. ¿Cuál es la vida de anaquel del chocolate Ruby RB1?

Vida útil: 1 año (almacenado a temperatura 12-20 °C)

Nota: los componentes de color y sabor de Ruby RB1 provienen de los precursores naturalmente presentes en los granos de cacao Ruby y se despiertan durante el procesamiento. No respetar las condiciones de almacenamiento puede provocar una disminución significativa del tono de color y el sabor típico.

12. ¿Está patentado Ruby?, ¿Puedo usar el chocolate Ruby en mi empaque?

No hemos protegido ni registrado una marca comercial "Ruby" para chocolate, de hecho existen varias marcas comerciales activas de terceros. Usamos la palabra Ruby de forma descriptiva: por ejemplo "chocolate ruby", "sabor ruby", "cacao ruby", etc. - en otras palabras: como adjetivo descriptivo (en minúsculas / sin mayúscula) para expresar la tipicidad del chocolate.

Tenemos una patente sobre partes del proceso único de fabricación de chocolate Ruby.